

Salat med rødbede og æble

Opskrift til 3-4 personer

Samlet tid

20 minutter

Ingredienser

- 1/2 pakke rucola
- 2 små rødbeder
- 1 syrligt æble
- 1 lille håndfuld pinjekerner
- 1 lille håndfuld tørrede tranebær

Dressing

- 1 stor spsk. peanutbutter
- 1/2 tsk. kanel
- 1/2 tsk. stødt spidskommen
- 2 spsk. limesaft
- 1/2 dl vand

Sådan gør du

1. Kog rødbederne i 10-15 minutters tid
2. Bland imens de koger, dressingen sammen – rør blot alle ingredienserne sammen i en skål
3. Skyl rucola og dup det tørt, kom det på et fad.
4. Riv eller skær rødbeder og æbler i tynde skiver, kom dem over rucola
5. Rist pinjekerner på en tør pande og kom også dem ved salaten
6. Top med tranebær og peanutbutter dressing